



Johanna-Ruß-Schule e.V.
Heilpädagogische Waldorfschule

Johanna-Ruß-Schule e.V. · Numbachstraße 3 · 57072 Siegen

Numbachstraße 3
57072 Siegen
Tel. 0271 - 23 31 3
Fax 0271 - 23 31 450
j-r-s@gmx.net
www.förderschule-siegen.de

Siegen, den 21.10.2013

Pädagogische Begründung und Zielsetzung für eine Schulküche

Hintergründe

Unsere Schule ist ein Ort des Lernens und Lebens von Schülern mit sehr unterschiedlicher persönlicher, familiärer und kultureller Erfahrung und Prägung. Es werden Schüler mit den Förderschwerpunkten „Geistige Entwicklung“, „Lernen“ sowie „Emotionale und soziale Entwicklung“ unterrichtet.

Die von Generation zu Generation tradierte Kultur der häuslichen Wirtschaft ist ein Gebiet, mit dem jeder Mensch in seinem Leben täglich zu tun hat. Im Laufe des Erwachsenwerdens nimmt es jeder – im Rahmen seiner jeweiligen sozialen Lebensform – mehr und mehr in seine eigenen Hände: sei es, dass man in eine WG zieht, eine eigene Wohnung bewirtschaftet oder eine Familie gründet.

Darüber hinaus kann die Hauswirtschaft als Berufsfeld eine Rolle spielen. Für nicht wenige Schüler unserer heilpädagogischen Waldorfschule wie auch anderer Förderschulen bietet dieses Tätigkeitsfeld Zukunftsmöglichkeiten. Ob auf dem entsprechenden Dienstleistungssektor des ersten Arbeitsmarktes oder im Rahmen von unterstützten Arbeits- und Wohnformen: hauswirtschaftliche Tätigkeiten mit ihrer Lebensnähe und ihrem Praxisbezug kommen den Möglichkeiten und Fertigkeiten von Menschen mit Beeinträchtigungen vielfach entgegen.

Kinder und Jugendliche wachsen heute oft in einem Umfeld auf, das große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Bedingt unter anderem durch die Berufstätigkeit beider Elternteile, können die Grundfertigkeiten auf dem Gebiet der Nahrungszubereitung und Hauswirtschaft nicht mehr so selbstverständlich wie früher im Elternhaus weitergegeben werden.

Mit der ganztägigen Betreuung nimmt gleichzeitig der Einfluss der Schule auf die Ernährung und Essgewohnheiten zu. Damit hat die Schule eine Mitverantwortung und eine Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Zum Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule gehört die Anbahnung eines gesundheitsbewussten Lebensstils sowie, gerade bei Förderschulen, die Entwicklung sozialer Beziehungskompetenzen.

Drei Aspekte wollen wir mit unserer Schulküche verwirklichen:

1) Gesunde Schulverpflegung für alle Schülerinnen und Schüler

Alle Schüler unserer Schule sollen eine hochqualitative, vollwertige Mittagsmahlzeit zu einem vertretbaren Preis erhalten. Eine gute Schulverpflegung gehört zur Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit. Was und wie täglich gegessen und getrunken wird, trägt zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei, die das Ernährungsverhalten langfristig leiten. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben vollwertig zu ernähren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

Bereits seit längerer Zeit besteht in der Schulgemeinschaft der Wunsch, die Zutaten für eine aus eigenen Kräften geleistete Verpflegung aus der ökologisch arbeitenden Landwirtschaft zu beziehen – nach Möglichkeit sogar aus den befreundeten regionalen Landwirtschaften auf dem Birkenhof in Wilnsdorf-Wilgersdorf und auf dem Sehlberghof in Bad Berleburg-Aue. Die Schulgärtnerei der Johanna-Ruß-Schule kann ergänzend Produkte liefern.

Wir möchten also in unserer Schulküche überwiegend saisonale und regionale Bioprodukte verarbeiten. Inhalte der Ernährungslehre und des ökologischen Unterrichts sollten im Einklang zur eigenen Praxis und zum eigenen Konsum stehen.

2) Die Schulküche als hauswirtschaftliches Arbeitsfeld für die Mittel- und Oberstufe

Hauswirtschaft und insbesondere Ernährungslehre und Kochunterricht durchziehen generell den Lehrplan unserer Schule. Während in der Unterstufe die Zubereitung des Frühstücks (Obststeller, Müsli, etc.) und gelegentliches Backen und Kochen als besonderes „Event“ im Vordergrund steht, sollen die Klassen der Mittel- und Oberstufe zukünftig nach einem rotierenden System in die Notwendigkeiten der geplanten Schulküche eingebunden werden. Hierzu sind Erfahrungen anderer Schulen eingeholt worden.

Durch das praktische und regelmäßige Arbeiten in der Schulküche wird das Lernen nochmals intensiviert und verstärkt. Es findet eine intensive Begegnung durch das gemeinsame Arbeiten und auch das Zu-Arbeiten statt. Wertschätzung und Hilfe füreinander werden praktisch erlebbar.

Unter einem gewissen Zeitdruck, den das Arbeiten in der Küche mit sich bringt – schließlich muss das Mittagessen zu einer bestimmten Uhrzeit fertig sein – sind Durchhaltekraft und Wille in einem besonderen Maße gefordert.

Die Schüler erfahren sich selbst in ihren feinmotorischen Fertigkeiten und Grenzen. Sie können einen Erwachsenen bei der Arbeit beobachten, der sein Handwerk beherrscht und mit Freude ausführt, und von ihm lernen.

Da sich viele Arbeiten in der Küche Tag für Tag und Woche für Woche wiederholen, ist auch hier das Lernen und Einüben wesentlich nachhaltiger und die Schüler bekommen eine größere Sicherheit in ihrem Tun.

Durch das Mitbestimmen des Speiseangebotes durch die Schüler wird eine höhere Akzeptanz der Mahlzeiten erreicht, wie aus Berichten von vorhandenen Schulküchen zu erfahren ist. Schüler, die selbst einmal gespült haben und Essensreste von Tellern entsorgen mussten, werden sich verantwortlicher verhalten, wenn sie ihr Geschirr an der Entsorgungsstation abgeben.

Schüler erleben, dass es nicht gleichgültig ist, wie das Essen auf den Teller serviert wird. Für die Schüler, die das Essen ausgeben, ist es wichtig, dass sich ein ästhetisches Bild für die „Gäste“

ergibt. Sie bekommen sehr schnell ein Feedback von ihren Mitschülern und sind stolz, wenn eine Mahlzeit schmeckt, an der sie mitgearbeitet haben. Die Lernerfolge sind unmittelbar erlebbar und das Selbstwertgefühl wird gestärkt.

Die Mitarbeit in der Schulküche soll also fester Bestandteil im Stundenplan sein. Ab der Mittelstufe werden jeweils vier bis fünf Schüler wochenweise in der Küche mitarbeiten, so dass jeder Schüler mindestens einmal im Jahr an die Reihe kommt, gegebenenfalls auch mit Helfer. In der Oberstufe kann auch zur Berufsfindung ein längeres Praktikum absolviert werden.

3) Berufsorientierung in der „Berufspraxisstufe“

Für einige Schüler mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung bietet sich die Tätigkeit in der Schulküche als Möglichkeit des praktischen Lernens im Rahmen der Berufspraxisstufe (§2 AO-SF, entsprechend der Berufsschulpflicht nach §38 SchulG) nach der 12. Klasse an. Eine zwei- bis dreijährige Verlängerung der Schulzeit wird für diese Schüler durch das bekannte Instrument von §19 Abs. 4 SchulG (Schulzeitverlängerung für Schulabgänger mit geistiger Behinderung, maximal bis zum 25. Lebensjahr) ermöglicht.

Unsere zwölf Regelschuljahre sind auf eine allgemeine Menschenbildung nach Waldorf-Konzept hin orientiert. Wenngleich dieser Unterricht an unserer Förderschule selbstverständlich in hohem Maße praxisorientiert ist, kann die anschließende Berufspraxisstufe die lebenspraktische und berufliche Orientierung nochmals besonders intensivieren – wie es bei „Regel“-Schülern in der Berufsschule bzw. im Berufskolleg der Fall ist.

Hierfür eignet sich die Mitarbeit in einer Schulküche. Fünf bis sechs Schüler können so gefördert werden.

Die pädagogischen Aspekte wurden oben bereits erläutert und treffen auch auf die Schüler zu, die im Rahmen der Schulzeitverlängerung arbeiten.

Ein maßgeblicher Unterschied ist die Arbeitszeit. Während die Schüler der Regelschulzeit einen kleinen Teil des Schuljahres in der Küche verbringen, finden die Schüler der Schulzeitverlängerung hier ihren schulischen Mittelpunkt. Sie sind das ganze Jahr in der Küche und haben andere Arbeits- und Pausenzeiten. Dadurch sollen sie nach ihren Möglichkeiten an die Berufswelt herangeführt werden. Sicherlich ist dies für Schüler mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung in einer Umgebung, die sie seit zwölf Jahren kennen, besser zu bewältigen.

Die Tätigkeit in der Schulküche wird dabei durch schulischen Unterricht begleitet, der ständig auf die Praxis Bezug nimmt. Insbesondere in den Kulturtechniken – Lesen, Schreiben, Rechnen – ergeben sich hier mehr als genug Ansatzpunkte.

Unsere Schule hat bereits in den Schuljahren 2006/07 und 2007/08 erfolgreich Erfahrungen mit der Durchführung einer Berufspraxisstufe gewonnen. Damals waren 5 bis 6 junge Erwachsene in ein landwirtschaftliches Projekt auf dem Birkenhof eingebunden. Das Projekt war damals nur für zwei Jahre geplant, da aus diesem Personenkreis die Gründung der landwirtschaftlichen Gemeinschaft „Hand in Hand e.V.“ (Sehlberghof) initiiert und durchgeführt wurde. Die jetzt geplante Berufspraxisstufe soll dagegen ein dauerhaftes Element unserer Schule sein.

21.10.2013 we / ks / cu